

Lata amiga

Cada vez mais consumidores se conscientizam que o alimento enlatado garante a qualidade nutricional dos ingredientes e dispensa conservantes químicos

Após ser considerada durante anos como sinônimo de alimentos com conservantes, a lata brilha nas prateleiras e nas despensas dos consumidores. Por muito tempo se acreditou que o fato de embalar um alimento em lata requeria a adição de aditivos químicos, que prolongariam a sua vida de prateleira. Vista como vilã, a lata foi perdendo espaço para embalagens como a PET, que dominou por um tempo o mercado de óleos comestíveis, por exemplo. Muitos médicos recomendavam a seus pacientes evitar o consumo de enlatados, por desconhecer o processo industrial, que eleva os alimentos a altíssimas temperaturas, suficiente para matar todos os microorganismos nocivos ao ser humano e mantém o conteúdo esterilizado durante toda a sua vida útil, até o momento da abertura da lata.

Hoje o consumidor brasileiro está mais preocupado com saúde. A onda da alimentação saudável vem mudando o perfil de compra do brasileiro, que está descobrindo que a lata é a melhor aliada de diversos tipos de alimentos, como por exemplo, os atomatados e pescados.

Diet, light, ômega 3, cálcio, 100% natural – são expressões estampadas nas embalagens dos alimentos. Por que as indústrias alimentícias se esquecem de dizer o que o consumidor quer ouvir, que os seus alimentos não contêm conservantes químicos? Para quem cresceu ouvindo frases do tipo “não coma enlatados”, descobrir que estava sendo enganado pode parecer estranho, mas o fato é que a lata conserva mais os nutrientes que os alimentos cozidos em casa. Um bom exemplo disso é o do licopeno nos tomates. As propriedades anticancerígenas do licopeno – presentes no tomate – são acentuadas nos molhos, extratos e polpas semi-prontas porque o cozimento rompe as moléculas da substância, tornando-a duas vezes e meia mais acessível ao organismo humano.

Lácteos

Não há dúvidas de que a melhor forma de acondicionar produtos lácteos como leite em pó, leite condensado e creme de leite é na lata. Com toda a tecnologia moderna disponível, a lata continua sendo a preferida pelo setor para embalar seus produtos. Números do Datamark de 2005 mostram que o aço está presente nas embalagens de 66% do leite em pó, 74% do leite condensado e 56% do creme de leite.

Além de proteger os alimentos contra a ação da luz, oxigênio e água, a lata é hermeticamente fechada e resiste a altas temperaturas, muitas vezes essenciais na produção desse tipo de produto.

O caso dos lácteos ajuda a esclarecer outro mito criado em volta das embalagens de aço: o da lata amassada, que na verdade não oferece perigo algum ao consumidor. Enquanto as latas amassadas não oferecem risco à saúde do consumidor por possuírem películas internas resistentes, as embalagens cartonadas amassadas podem voltar facilmente a seu estado inicial, impedindo que o consumidor note microfuros no lugar das dobras. Estes microfuros possibilitam a passagem do ar, que deteriora os alimentos lácteos.

Óleos

A luz é a pior inimiga do óleo de cozinha. Ao penetrar através da embalagem transparente, provoca a Reação de Rancidez Oxidativa (oxidação), a principal responsável pela degradação dos alimentos ricos em gorduras. Essa reação causa alterações indesejáveis de cor, sabor, aroma e consistência dos alimentos, além de gerar cheiro e sabor de ranço.

“O óleo acondicionado na lata de aço não necessita de conservantes químicos. A embalagem, por ser hermética, protege os alimentos da ação nociva do oxigênio e umidade evitando que o óleo de cozinha se oxide mais rápido”, explica a engenheira de alimentos Andrea Broggio. Já os óleos em embalagem transparente podem conter conservantes químicos.

Engenheiros de alimentos indignados com a invasão do PET no óleo de soja se perguntam como pode a lata estar perdendo espaço para o plástico que não protege o óleo dos efeitos da luz e obriga os fabricantes a adicionarem conservantes químicos no seu conteúdo? Quando esta verdade é dita aos consumidores, não há quem não mude sua opção de compra na hora.

Atomatados

Diversos estudos comprovam que molhos e polpas de tomates são alimentos com consideráveis componentes nutritivos, como água, vitaminas e sais minerais. Suas substâncias fazem bem ao coração e ativam a circulação dos rins, além de serem propícias para o tratamento da anemia.

Só as embalagens metálicas são capazes de preservar todas as características de sabor e nutrição desse segmento.

A vantagem da lata de aço para o acondicionamento dos atomatados já está mais do que comprovada. Vários estudos desenvolvidos por profissionais especializados no setor de embalagem já confirmaram o poder dos metálicos em relação ao vidro, plásticos e cartonados. São dotados de funções de impermeabilidade a gases e vapores orgânicos, ideais para os derivados de tomate. Um molho ou extrato, por exemplo, não sofre de alteração da cor numa lata, assim como tem uma vida útil nos estoques e prateleiras bem superior às demais opções do mercado.

Além do licopeno, o tomate contém ácido fólico, cálcio e potássio, que se mantêm inalterados e livres da ação de microorganismos quando a fruta é processada dentro da própria embalagem, dispensando totalmente os conservantes.

Pescados

A lata de aço é a embalagem mais adequada à conservação de peixes e frutos do mar. Por isso, os fabricantes de latas de aço mostram-se cada vez mais preocupados em atender às exigências desse mercado, que se traduzem em qualidade, segurança, beleza, praticidade e redução de custos do produto. Nas embalagens para pescados e derivados a preocupação com o frescor e a higiene é dobrada. Trata-se de um produto delicado, perecível em espaços menores de tempo e mais propenso a perdas causadas por manuseio e transporte. A lata de aço é usada como padrão de qualidade mundial e garante que o consumidor receba o produto com as mesmas características de qualidade e sabor com que foram embaladas nas fábricas.

Os peixes, de maneira geral, são ricos em aminoácidos essenciais, substâncias que não são produzidas pelo nosso organismo. É preciso destacar também suas propriedades funcionais e os benefícios que oferecem ao organismo. “A sardinha e o atum contêm

grande quantidade de Ômega 3, nutriente importante na prevenção às doenças do coração. Os peixes possuem proteínas com valor nutritivo superior aos das carnes bovinas e suínas. Além disso, as proteínas dos peixes favorecem o processo de digestão”, explica Thaís Fagury, engenheira de alimentos.

Cozinhar com produtos enlatados não significa somente praticidade, mas principalmente a certeza de estar levando à mesa alimentos com qualidade nutricional. “O processo das conservas em lata não modifica a natureza das proteínas, dos lipídios e dos glicídios dos alimentos” complementa Thaís.

Você sabia?

- ✓ o único aditivo presente numa lata de ervilha é o sal.
- ✓ uma embalagem de espinafre tem mais vitaminas do que aqueles que os restaurantes nos servem.
- ✓ o creme de leite em lata dura de 12 a 18 meses, contra 4 a 6 na caixinha.
- ✓ 60% das embalagens de aço do mundo são fabricadas a partir da sucata. A reciclagem mundial de ferrosos já atinge 385 milhões de toneladas por ano. Isto representa mais de um milhão de toneladas a cada dia; 44 mil por hora; e 12 toneladas por segundo.

Mais sobre a Abeaço

A Associação Brasileira da Embalagem de Aço foi criada em maio de 2003 para fortalecer o mercado de embalagem de aço e dar suporte técnico e mercadológico a seus fabricantes. A entidade também busca aproximar interesses de toda a cadeia produtiva para desenvolver soluções, produtos e negócios para os seus associados, no Brasil e no exterior.